OGNISKO DOMOWE

Gazeta dla kobiet.

Bezpłatny dodatek — wychodzi co tydzień.

Rok 2 — CHOJNICE, dnia 11-go października 1925 r. — Nr. 39.

Co zrobić z dziewczętami?

Starodawne przysłowie polskie głosi. Małe dzieci mały kłopot; duże dzieci duży kłopot. Wiedzą coś o tem rodzice posiadający sporą gromadkę dzieci. Bo to z początku tylko o to zdrowie, o sukienkę, o trzewiczek, a potem o ubranie i buty, o płaszcz. A później jeszcze gorzej bo o posag, o majątek o meble i tak dalej. Ale prócz trosk pieniężnych i zdrowotnych dochodzą inne, większe martwienia, gdy dziecko nie posiada takiego usposobienia i takiego serca do rodziców i rodzeństwa jakby mieć powinno. Nie jestto tak trudno małe dziecko nauczyć pacierza, jak miło pobieścić się z niem i porozmawiać, ale jak podrośnie i zacznie się wypytywać o to, i o owo, gdy trzeba duszę dziecka ukształtować Bogu na chwałę a ludziom ku radości zadanie matki staje się coraz trudniejsze. Najgorzej atoli wówczas, gdy przed rodzicami stoi już syn albo córka dorosła i należy coś postanowić o ich całem życiu, o wyborze zawodu, o przyszłości, ożenku, wyposażeniu. Wówczas to niejedna matka duma i medytuje i radzi się sąsiadek i modli, a co zrobić nie wie.

Czasy dziś są ciężkie. — Pieniędzy brak, meble drogie, o mieszkanie w mieście trudno. a dobrych stanowisk i na wsi i w mieście braknie.

O chłopcu mówi się: E! chłopak niech idzie w świat ma dwoje zdrowych rąk i głowę nietylko od parady, ale dziewczę chętnie zatrzymałoby się gdzieś bliżej przy sobie, no i zazwyczaj matka, która sama przecież dziewczyną była i za mąż najchętniej wydałaby też swoją córkę prędko zamąż.

Czy ma słuszność matka, gdy przedewszystkiem marzy o dobrem wydaniu za mąż córki? Naturalnie, że tak, o ile tylko znajdzie się porządny chłopak, to czemu nie? Sama przecież na starość znajdzie ją przy dzieciach i ucieszy się kołysaniem wnuczków. Jednak że sprawa wydania za mąż córek nie jest dziś tak łatwą i prostą i nie zawsze szczęśliwą. Lepiej, żeby została panną do śmierci, niż gdyby miała złorzeczyć matce, że złego wybrała jej męża i zgotowała własnemu dziecku niedolę i zgryzotę.

Warto zastanowić się nad tem, jakim być powinien młody człowiek, którego matka pragnie widzieć swoim zięciem. Zazwyczaj ludzie mówią: Ho! ta to miała szczęście, znalazła męża dla córki bogatego, ma parę mórg roli, dobry zarobek, może rodzina Bogu dziękować. A przecież nieraz wcale nie jest jak się ludziom wydaje i młoda żona po kątach popłakuje nad swoim ciężkim życiem. Bo samo bogactwo jeszcze wszystkiego nie stanowi. Niech się matki dobrze nad tem zastanowią, czy mają tylko myśleć o pieniądzach, o majątku dla dzieci. Zdarzyło się przecież nieraz, że huczne wyprawiono wesele, a w kilka miesięcy potem córka wróciła do rodziców bo z tym wymarzonym bogatym zięciem wyżyć nie mogła. Jeżeli bogacz bierze sobie za żonę dziewczynę, to łaskę, którą jej wyświadczył biorąc ubogą pannę w dom, wytyka jej na każdym kroku: brak posagu, brak własnych mebli, pięknego odzienia, czy bielizny, czy pościeli, drwi z jej ubogiej rodziny, wstydzi się niezamożnych teściów, a żonę za niewolnicę ma i za służącą. Najlepiej, gdy mąż i żona z tego samego stanu pochodzą, bo nic sobie nie mają do wymówienia, i szanują na wzajem swoje rodziny a przedewszystkiem starych rodziców. Przy wyborze męża dla córki nie można więc tylko myśleć o bogactwie, bo to mało, samo bogactwo szczęścia nie daje.

Wybierając męża dla córki należy pamiętać także z źniejszego życia gdy dziewczę jest młode a mąż starszy. On jej nie uszanuje, ale dręczy swojemi chorobami, zazdrością utyskiwaniem, wymawia jej lekkomyślność i chęć strojenia się, zabawy, jednem słowem wszystkiego tego czem żyje młodość, z czego starość już znieść nie może. Na odwrót młoda żona zniechęca się prędko do starego męża, postponuje nim, pogardza, traktuje jak uprzykszonego nudziarza, a nie jak towarzysza życia. Ostatecznie albo oswoieje zupełnie w tem towarzystwie, albo też da się namówić na złe drogi, i zamiast ukochać dom swój własny, wyrywa się z niego na zabawy, na spacery, tęskni do ludzi ma żal do matki. że ją za starego wydała. Trzeba więc pamiętać o tem, żeby przy wyborze męża nie istniała zbyt wielka różnica wieku bo i wydawanie starszej już panny za młodzieniaszka jest nieodpowiednie, gdyż chłopiec prędko uprzykszy sobie starzejącą się nieladną, uprzykszoną żonę, a majątek jej przepuści z kolegami, albo w innem złem towarzystwie.

Prócz różnicy wieku i różnicy majątkowej ważnem jest zwrócenie uwagi na zdrowie chcącego się z córką żenić mężczyzny. Cóż potem, że jest majątek, że nawet młodzi lubią się i szanują wzajemnie, kiedy w domu u nich niedola. Ot przyjdzie na świat wnuczek, ale dziecko blade, kaszlące, na krzywych nóżkach, albo i ze słabym rozumem. Ile to łez wyleje młoda matka nad takim potomkiem. Co gorsza sama z domu i po rodzicach zdrowa przy mężu zarazi się suchotami, albo i inną chorobą i zaczyna schnąc i marnieć w oczach. Mąż umiera, kobieta zostaje chora z choremi dziećmi. Nikt jej pomódz nie może bo do roboty ciężkiej nie jest zdatna, a sama wstydzi się i słabości swojej i tych biednych, chorych, kalecznych dzieci, gdy przecież inne koleżanki co za mąż poszły paradują uśmiechnięte w otoczeniu zdrowych ślicznych dziatek. Matki, które więcej mają doświadczenia od córek, niech dobrze rozważą, czy przyszły zięć ma zdrowie, czy nie unieszczęśliwi suchotami, lub innem kalectwem ich córki.

Najlepiej dla rodziców, jeśli znają dobrze dom i rodzinę z jakiej chcą sobie wybrać przyszłego zięcia. Mówi przysłowie, że: jabłko pada niedaleko od drzewa i inne jeszcze powiedzenie dowcipne głosi: Chcesz kraść to idź daleko, a chcesz się żenić, to żeń się blisko. Bo jaki dom takie dzieci, jakie otoczenie, jaka rodzina,

tacy jego członkowie. Jeżeli matka zna rodziców młodego człowieka i wie że są to ludzie porządni, uczciwi, bogobojni i nie kłócą się między sobą, przeciwnie wychowują dzieci po chrześcijańsku, wówczas może też być pewna, że chłopak będzie dobrym, bo z dobrego domu pochodzi. Trzeba zważać też na to jakim jest młodzieniec w stosunku do własnej matki, do siostry, do braci, bo dobry syn i brat, jest też zazwyczaj dobrym mężem i ojcem, a przecież ciężko jest dla młodej kobiety, jeśli mąż jej nie uszanuje, o dzieci nie dba, dla teściów jest twardy i opryskliwy. Życie ludzkie nieraz jest długie i trudne, trzeba pamiętać o tem, żeby przez nieuwagę i brak zastanowienia nie zgotować własnemu dziecku wielkiej bardzo niedoli.

Czasem jednak zdarzy się i tak, że chłopiec pochodzi z porządnej nawet zaprzyjaźnionej rodziny, jest bogaty i zdrowy i córce się podoba, ale cóż kiedy ludzie już źle o nim mówią. Może i na służbie nauczył się brzydkich rzeczy, przestaje z kompanią darmozjadów i urwisów, lubi wypić i grać w karty, chodzi na tańce, przyjaźniąc się z lekkomyślnemi kobietami. Przed takim człowiekiem niech Bóg broni uczciwą, po bożemu wychowaną dziewczynę. Nie jest to prawdą, że: kto się ożeni, ten się odmieni. Czasem owszem zdarzy się, że młoda rozsądna żona potrafi przerobić charakter męża oduczy go pohulanek i pijatyki, przywiąże do siebie i do domu, nauczy kochać dzieci i pracę uczciwą, ale to zdarza się rzadko. Zazwyczaj żony pijaków i karciarzy są w domu bite przez męża, poniewierane, a dzieci wychować im trudno, bo mąż każdy zapracowany grosz przepuści, przetrwoni na własne zabawy, pogrążając kobietę w nędze. Niech matki za wczasu rozpytują się o prowadzenie się młodego człowieka, który chce brać ich córkę po ślubie zapóźno na lamenty. Kandydat na męża musi być człowiekiem uczciwym, pracowitym, trzeźwym i dobrym. bo lepiej córkę przy sobie zatrzymać i z nią razem pracować w ciszy i spokoju, jak potem płakać z nią razem nad jej ciężką dolą.

Czy jednakże wystarczy, że młody chłopiec podoba się rodzicom, a jest niechętnie widziany przez pannę? To nie wystarczy, choć nieraz dziewczyna nie znając życia sama dobrze nie wie gdzie jej szczęście. Jednakże wychodzenie za mąż za człowieka, do którego się ma wstręt albo niechęć, albo pogardę nie stanowi o przyszłem dobrem życiu. Córka może być porządną w domu, ale wyszedłszy za mąż nie po swojej myśli łatwo się zepsuje. Trzeba pamiętać o tem, że żyć z tym człowiekiem będzie nie matka, czy rodzice, albo namawiające do ożenienia się ciotki, ale owa młoda osoba Że sama musi odczuwać chęć i serdeczność do mężczyzny, który ma stać się towarzyszem jej całego życia, że musi mu ślubować, a złożenie obietnicy wierności i przywiązania przed ołtarzem, gdy w sercu niczego dobrego i serdecznego się nie czuje jest oszustwem. W danej chwili dziewczyna ulegając namowom idzie za mąż, a później męża porzuci, albo też ciągłą kłótnią i niechęcią do męża gorszy dzieci i robi ze siebie pośmiewisko przed sąsiadami. Córki nie wolno zmuszać do małżeństwa wbrew jej woli, bo matka taka, która córkę zmuszała, bierze na swoje sumienie nieszczęście dwojga ludzi a nieraz całej przyszłej rodziny.

Jeżeli teraz powiemy sobie, że trudno znaleźć takiego doskonałego człowieka, do którego stosowałyby się wszystkie te przepisy, o których była mowa, to może niejedna matka powie sobie, et! choćby tam ze wszystkiem tak dobrze nie było, lepiej dziewczę wydać jak trzymać w domu. Nieprawda. Lepiej trzymać w domu, jak brać na swoje sumienie odpowiedzialność za nieszczęście własnego dziecka. A najlepiej będzie nie oglądając się za tem, czy dobry mąż się trafi czy też nie dać dziewczęciu zawód w rękę, chleb w rękę, żeby sobie radę dało w życiu, choćby i chodzi potrafi samo zapracować na swoje utrzymanie. Nic jej nie przeszkodzi w znalezieniu męża przeciwnie, nieraz nawet ułatwi, bo wśród towarzyszy pracy są często młodzieńcy, którym się spodoba, i którzy chętnie z nią się ożenią Z drugiej strony, jeśli nie trafi na swego. to przecież nie zginie z nędzy ani się nie stanie ciężarem rodziny. Matka musi dziewczę wyuczyć, choćby to nieraz dużo kosztowało jakiejś takiej pracy, którą dziecko lubi i dobrze wykona, i za które odbierze należytą zapłatę Córka tym sposobem dopomaga rodzinie w dzisiejszych trudnych warunkach, nikt jej nie wytyka, że w domu załogą siedzi a za mąż jej nikt nie chce. Dalej wrazie wyjścia za mąż, gdyby nie daj Boże mąż umarł, albo uległ jakiemu wypadkowi czy przejściowej cięższej chorobie kobieta potrafi utrzymać dom, bądź to szyciem, bądź inną pracą zarobkową, może sama wyżywić i wychować dzieci jeśli się czegoś poczciwego za młodu nauczyła. Nie myśląc jednakża o nieszczęściu jest jedna jeszcze dobra strona w tej pracy zawodowej dziewcząt Otóż pracowita, zręczna, oszczędna dziewczyna przez lat kilka pracy potrafi odłożyć sobie nieco grosza i z własnego zarobku zakupić pościel, bieliznę, rzeczy a nieraz nawet porządne meble. Przecież wiemy o tem, że młodzi często żenić by się chcieli ale chłopak majątku nie posiada, dziewczyna też nie, więc po prostu dla braku najpotrzebniejszych mebli, sprzętów kuchennych i podobnych rzeczy, ślub nie dochodzi do skutku.

Niech więc matki, jeśli chcą uszczęśliwić córki, przedewszystkiem wychowają je dobrze. Niech uczą zawczasu jakie są piękne choć ciężkie obowiązki żony i matki, niech dadzą córkom zawód porządany w rękę, a potem niech im szukają męża według myśli boskiej i sądów ludzkich najodpowiedniejszego.

Zbieranie grzybów.

Jeden z najlepszych znawców grzybów, monachijski profesor Hans Schnegg, pisze o grzybach pod tytułem „Nasze grzyby jadalne“ między innemi co następuje:

Nie należy zbierać grzybów podczas deszczu. Kilka dni po deszczu jest pora najodpowiedniejsza do zbierania grzybów. Dopiero gdy deszcz wsiąkł w ziemię i przyczynił się do rozkładu koniecznego przy wśroście grzybów, mogą pokłady grzybów wyrastać. — Znajdowane podczas deszczu grzyby, zwłaszcza gdy deszcz padł po dłuższej suszy, są zazwyczaj stare, których nie opłaci się zbierać. Psują się one niezwykle prędko, bo napęczniały wodą i mogą łatwo zdrowiu zaszkodzić. Po deszczu należy zbierać tylko młode grzyby, zostawiając stare, aby te przyczyniły się do rozmnożenia gatunku. Z drugiej strony nie trzeba zbierać zbyt młodych, gdyż nie uwidocznia się na nich jeszcze należycie rodzaj. Grzyby winne być nietylko młode, ale i zdrowe. Jeżeli zbierający nie chce się niepotrzebnie obciążać zepsutymi, należy zbadać stan grzyba na miejscu. Dlatego zaleca się grzyb ucinać, nie wyrywać. Owady, najczęściej muszki grzybne, składają jajka na końcu korzonka, stąd poczwarki wędrują po ogonku do góry, dopóki nie dotrą do kapelusza. Często więc górna część jest jeszcze dobra, mimo że trzonek stoczyły robaki. Jeżeli się jednak wyrwie grzyb cały, to ogonek często wygląda zdrowo, mimo że jest pełen robaków. Może więc łatwo omylić zbierającego. U niektórych grzybów trzeba obejrzeć trzonek, aby rozpoznać gatunek. Koniecznem to

jest u grzybów trujących, tak łudząco podobnych do pieczarek. Z tego powodu jeśli wyrywamy grzyb, należy zaraz przeciąć trzonek.

Również ważny jak zbieranie, jest transport grzybów. I tutaj często popełnia się błędy. Zwykle używamy plecaka, siatka czy torebka targowa nie nadają się zupełnie do grzybów. Grzyby o twardem mięsie ucierpią w nich mało, lecz grzyby delikatne odczują to bardzo, bo narażone bywają przez uciskanie na niebezpieczeństwo rozkładu. Odpowiednie naczynie na grzyby winno być mocne, odporne, zapobiegać wzajemnemu zduszeniu się grzybów. Pudełka z papy, puszki botaniczne odpowiadają poniekąd tym wymaganiom. Najlepszy jest jednakże koszyk, który przepuszcza powietrze i tem utrzymuje grzyby dłużej w świeżym stanie. Oczywiście można koszyk umieścić w plecaku czy siatce.

Jeśli zaraz po przyjściu do domu nie można zużyć grzybów, należy je poukładać osobno na deseczce, stole lub półce z drutu. Zaleca się również oczyścić je i obejrzeć starannie co do gatunku i zdrowotności.

Co się robi z grzybów i jak się je suszy.

Ze spotykanych grzybów w Polsce pisze p. A. Mering w ogrodniku, największe zastosowanie w przetwornictwie mają: borowiki, rydze, pieczarki, smardze i trufle. Następne miejsce zajmują: maślak, chrząszcz, (biel), podosinnik, podgrzybek, mchownik, opieńki, pieprznik jadalny (lisiczki, gąski, kurki) surowiatki i inne.

Przy zbiorze do przerobu należy unikać grzybów niejadalnych, wątpliwych lub trujących. Lepiej ograniczać się do mniejszej ilości gatunków dobrze znanych grzybów.

Przy przerobie grzybów stosuje się te same metody, jak przy warzywach, a więc znane są: grzyby suszone, solone i marynowane. Zbiór grzybów rozpoczyna się na wiosnę (smardze) i trwa przez całe lato i jesień. Największy jednak zbiór grzybów na przetwory przypada w jesieni, gdy zjawiają się w większej ilości borowiki i rydze Okresy zbioru grzybów wielce zależą od pogody: w jesieni naprzykład podczas wilgotnej pogody i ciepłych nocy bywa ich najwięcej.

Najlepsze są grzyby młode, jędrne, nierobaczywe, gdyż zawierają znacznie więcej białka, niżeli stare.

Grzyby są bardzo nietrwałe przy przechowaniu w stanie świeżym; w ciepłem pomieszczeniu już po upływie kilku godzin tracą na jakości i dają przechowywać się w lodowni nie dłużej nad jedną dobę. Trzeba więc je użytkować jaknajprędzej po zebraniu Na tem właśnie polego znaczenie przerobów grzybów.

Przeznaczone na przerób grzyby należy przedewszystkiem odsortować, Wybieramy z nich grzyby stare i uszkodzone.

Takie grzyby najwięcej nadają się do suszenia, w szczególności do wyrobu suchego proszku grzybowego.

Na przetwory używamy przeważnie tylko kapelusze grzybów z małym kawałkiem trzonu. Odcinamy więc od grzybów kapelusze; następnie myjemy je w zimnej wodzie w celu usunięcia brudu i żyjątek oraz wykrawamy miejsca uszkodzone.

Przy suszeniu mycia wogóle nie stosuje się, gdyż to może byś wykonane przed użyciem suszu. Mycia grzybów można uskutecznić na przetakach. W większości wypadków oczyszczone grzyby blanszujemy (krótkotrwałe działanie wrzącej wody, albo pary) we wrzącej wodzie z dodatkiem soli, a niekiedy z innemi dodatkami, wskazanemi poniżej w przepisach.

Blanszowanie ma na celu utrwalanie koloru, zabicie większości drobnoustrojów oraz ułatwienie dalszego nasiąkania grzybów octem lub solą. Blanszowanie grzybów w solonej wodzie ma to znaczenie, że w ten sposób pozbawiamy je goryczy i szkodliwych substancji (jeśli je zawierają) stają się one smacznemi i zdrowemi.

W razie, jeżeli blanszowanie uskuteczniamy z dodatkiem octu, to nie należy używać miedzianych naczyń, najlepsze są emaljowane.

Z dziedziny mody.

Bielizna dam i śliczne jedwabne konfekcje są z najdelikatniejszego jedwabiu, nietylko Georgette, ale nawet i Radjum jest często używany, przybierany efektownie koronkami, wstążeczkami lub maleńkie wzorki są ręcznie haftowane.

Spódniczki są jegnostajne, z przyjemnością witamy powrót princessy. — Białe rękawiczki będą bardzo popularne i wszędzie widziane, to samo odnosi się do widnych odcieni pończoch.

Kończąc te nasze spostrzeżenia na wystawie mód, dodać trzeba że na wełnianych suknach będziemy mogli widzieć śliczne haftowane desenie i wzory w abstrakcyjne figury, które tworzą bogactwo finezji.

Z niezmierną wytrwałością moda tegoroczna wierną jest koronkom i haftom, przeważnie w wieczorowych toaletach. Moda taka daje najbujniejsze fantazji pole do popisu. Twórcy mody wyemoncypowali się z pod niewolniczego naśladownictwa haftów i pereł i poszli własną drogą tworząc prawdziwą symfonię barw i rysunków.

Rady dla gospodyń.

Grzyby marynowane.

Grzyby marynowane robią się zupełnie jak rydze. Do grzybów trzeba dobrego octu i starannego przecedzenia, gdyż daleko łatwiej zepsuciu podlegają niżeli rydze. Gdy spleśnieją, wybrać, wypłukać w przegotowanym occie zimnym i nalać świeżym również przegotowanym.

Można jeszcze marynować grzyby drugim sposobem, którego zwykle używają kucharze. Opłukawszy grzyby, wstawić w rondlu wody, mocno ją osoliwszy. Gdy się już ma gotować, wrzucić grzyby, zagotować kilka razy, odcedzić, z wody, niech obeschną, ułożyć w słoju i zalać zimnym octem, przegotowanym z małą ilością korzeni. Tak samo robią się i rydze, nie są jednak tak smaczne.

Grzyby świeże w zimie.

W zimie bardzo pożądaną rzeczą są grzyby świeże, które można mieć: świeże, jędrne, średniej wielkości grzyby pokrajać bez płukania, jak zwykle, w paski i posolić dobrze, rachując na dziesięć kilo poszadkowanych, grzybów kilo soli śniegówki. Zostawić je tak na misce posolone na 24 godzin. Wtedy wylać na sito, aby sos z soli spłynął, nic nie wyciskając, włożyć w kompotjery, nie upychając wcale, owiązać pęcherzem i gotować, ale bardzo uważnie Wstawiwszy kompotjerę w głęboki rondel z zimną wodą, gotować od zagotowania wody pół godziny. Zachować w chłodnem miejscu. W zimie, odwiązawszy pęcherz,

zrzucić stwardniałą lub nawet spleśniałą warstwę z wierzchu, wypłukać z soli albo wymoczyć i dusić w maśle i śmietanie jak świeże.

Jak poznać dobre ziemniaki?

Kupując na zimę kartofle, poznaje się ich trwałość w sposób następujący: rozkrawa się kartofel na pół i przykłada do siebie obie połowy mocno ściskając — jeżeli kartofel trwały, wlepi się tak, że trudno go rozdzielić; w przeciwnym razie sam się rozlatuje.

Pomidory.

Najlepsze pomidory robione następującym sposobem: porozrywać i rozgotować zupełnie dojrzałe pomidory bez wody, w rondlu, następnie przemasować przez sito, wlać w suche butelki, które należy owiązać pęcherzem i gotować tak, jak konserwy w kociołku z zimną wodą, rachując od zagotowania wody 20 minut. Trzymać butelki w chłodnej spiżarni, a w zimie będą się używać jak świeże, lejąc już gotowe do zupy, z którą raz tylko zagotować trzeba.

Suszone pomidory.

Małe, niebardzo dojrzałe, twardawe, ale czerwone już pomidory obetrzeć, rozdzielić na cztery części i suszyć na słońcu, lub też na wygasłem ognisku, gdyż od zbyt silnego słońca nabierają nieprzyjemnego smaku. Następnie, tak przygotowane pomidory biorąc do użycia, namoczyć na godzinę w wodzie, ugotować w rosole i przefasować, a będą smakowały jak świeże. Do takiego użycia nie brać wielkich pomidorów, gdyż te zawierają dużo wody.

Marmolada ze śliwek.

Robiąc marmoladę z węgierek dojrzałych, trzeba je oparzyć, ze skórki obrać, do 5 kg śliwek wziąć jeden kg. cukru, gdyż węgierki są słodkie. Śliwki w rondel układać, przesypując cukrem i tak bez wody zupełnie na ogień wolny wstawić, ciągle mieszając kopystką, przecierając przez durszlak dla usunięcia pestek; wcześniejsze usunięcie pozbawia marmoladę aromatu. Dla zapachu na 10 funtów śliwek włożyć 10 goździków całych. Próbować, jeżeli do talerza nie przylega, to dobra; gdy masa zgęstnieje, dodać normalną porcję benzoesu.

Marmoladę zrobić można z każdego gatunku śliwek, nawet niedojrzałych, nalewa się je wtedy w kociołku do połowy wodą i gotuje, dopóki nie będą miękkie, potem fasuje się przez rzadkie sito. Do każdej półkwarty marmolady wziąć pół funta cukru, wymieszać razem i wstawić na wolny ogień, często mieszając, żeby się nie przypaliła. Próbować jak wyżej, gdy ma dosyć, w słój pakować, a na drugi dzień pokryć papierem, umaczanym w araku, i owiązać.

Marmolada z jabłek słodkich.

10 kg. obranych i pokrajanych w małe cząstki jabłek włożyć w kociołek lub w rondel, nalać litrem wody, a na wierzch wsypać 8 i pół kg. mączki cukrowej zwyczajnej; gotować na wolnym ogniu, póki się nie rozgotuje. Oddzielnie ugotować 8 cytryn ze skórką do miękkości, utrzeć na tarce, odrzucając starannie pestki; utartą masę dołożyć do jabłkowej i gotować jeszcze póty, póki się nie zrobi gęsta, żółta prawie przezroczysta masa. Bardzo smaczne, gdyż cytryny goryczą swą i kwasem zatracają mdławy smak słodkich jabłek.

Rozmaitości.

Jabłka marynowane. Zrobić syrop z dwóch filiżanek cukru i filiżanki octu, z dodatkiem kilku kawałków cynamonu i całych goździków. Obrać jabłka, wydrążyć w środku, aby usunąć rdzeń i ziarnka, wrzucić w syrop i gotować aż do miękkości, poczem ponakładać w słoiki, zalać syropem i przechować. Można je używać zaraz po gotowaniu, lub też zachować na użytek późniejszy. Jabłka najlepiej jest używać słodkie.

Korniszony w occie. Wybrać należy małe ogóreczki i zupełnie świeże, gdyż zwiędłe do tego się nie nadają, zalać na noc osoloną wodą tak, by nie były zupełnie zakryte wodą.

Na drugi dzień rano wszystkie ogórki z wody wyjąć i ponakładać do słoików, układając je bardzo ciasno. Wlać w kociołek kwartę mocnego octu, jedną trzecią kwarty cukru, zawiązać w kawałku płótna kilka lasek cynamonu i łyżeczkę całych goździków wszystko to zagotować w kociołku, a następnie płynem tym zalać ułożone w słoikach ogórki i szczelnie zamknąć. Po trzech dniach korniszony będą już dobre od użytku i będzie można je przechować na bardzo długi czas.

Doskonały sposób do prania i czyszczenia piór z poduszek. Pióra należy przesypać w czystą powłokę; mieć przysposobione ciepłe mydliny, dodać nieco amonjaku i dobrze zanurzyć poduszkę z piórami w wodzie. Powtórzyć pranie w drugiej wodzie, następnie wypłókać w czystej i ciepłej, i wywiesić na słońce, przewracając poduszkę, by pióra wszędzie wyschły równo. Osobno wyprać kobierzec na poduszki.

Żarty.

Strażak i policjant.

— Widziałeś pan te nowe hełmy, sprowadzone dla policji?

— Owszem. Widziałem i wcale się nimi nie zachwycam.

— Dlaczego?

— Trudno będzie odróżnić policjanta od strażaka.

— Bądź pan spokojny. Strażak pana do komisarjatu nigdy nie zaprowadzi.

Figliki.

Siwa gąska.

Siwa gąska, siwa
Po Wiselce pływa,
Znowu powódź straszna
Tamy nam przerywa.

Przerywa, przerywa,
Ależ to nie dziwa,
Gdy o regulacji
Wcale nie myśliwa.

Bida, wszędzie bida,
„Reforma“ się przyda,
Da się z niej wyskrobać
Nie jedna dojlida.

Na reformie rolnej
Obłowią się setnie,
Jeśli im ktoś mądry
Zabawy nie przetnie.

Żyje lud niezgorzej
Na tym polskim świecie.
Każdy na kraj pluje,
A złoto zeń gniecie.

Siwa gąska, siwa,
Po Wiselce pływa,
Patrzy na to wszystko,
Mądrze łebkiem kiwa.

Redaktor naczelny: Leon Formański
Redaktor odpowiedzialny: Stefan Tobolski.
Drukiem i nakładem drukarni „Dziennika Pomorskiego“ w Chojnicach.